

dritte Ausbildungsjahr einer Fachklasse für Bäcker/innen gewechselt werden - Ziel: der Gesellenbrief.

## Erfolge und Siege...

... sind bei uns keine Seltenheit! Anlässlich regionaler, bundesweiter und internationaler Wettbewerbe können unsere Auszubildenden ihre erlernten Fertigkeiten und Kenntnisse einbringen, um sich im direkten Vergleich mit anderen Lehrlingen zu messen. Diese Vorgehensweise dient einer Prüfungsvorbereitung unter Ernstcharakter und kann das Ensemble der Bewerbungsunterlagen um repräsentative Urkunden erweitern.

## Aufnahmevoraussetzungen:

Sobald Sie einen Berufsausbildungsvertrag mit einem Ausbildungsbetrieb in unserem Bezirk (Kreise Pinneberg, Steinburg, Segeberg) abgeschlossen haben, besuchen Sie unsere Berufsschule. Die Ausbildungsbetriebe erwarten in der Regel den Hauptschulabschluss.

## Ähnliche Berufe:

An unserer Schule werden auch Auszubildende anderer Berufe mit ähnlichen Tätigkeiten ausgebildet:

- Berufe im Fleischerhandwerk
- Berufe in der Gastronomie und Hotellerie, hierzu bieten wir auch das neue Berufsgrundbildungsjahr „Gastronomie und Hotellerie“ an (siehe besonderes Faltpapier und Website).

## Zusatzqualifikationen

Bei entsprechenden Leistungen können Sie bei uns im Rahmen Ihrer Ausbildung den Haupt- oder Realschulabschluss erlangen.

Sie können ein besonderes Englischzertifikat basierend auf einer Konformitätserklärung zum Qualitätsmanagementsystem (DIN EN ISO 9002) erwerben. Die erforderlichen Kenntnisse für diese freiwillige Zusatzprüfung werden im laufenden Englischunterricht vermittelt.

## Und nach der Ausbildung?

Neben den betrieblichen und berufsbezogenen Fortbildungsmöglichkeiten (z. B. Meisterprüfung) stehen Ihnen bei uns im Hause zahlreiche Vollzeitschulen offen. Beispielsweise können Sie je nach Ihrer bisherigen Schulausbildung in ein bis drei Jahren die Fachhochschulreife oder die Allgemeine Hochschulreife erreichen. Besonders gute Voraussetzungen haben Sie dann in der Fachrichtung Ernährung des Beruflichen Gymnasiums, aber auch in der Fachoberschule oder der Berufsoberschule.



**Berufliche Schule  
Elmshorn**  
Europaschule

**Berufsschule für Auszubildende im  
Bäckerhandwerk**



**Bäcker/in**

**Bäckereifachverkäufer/in**

**Bäckerwerker/in**



**Berufliche Schule  
Elmshorn**  
Europaschule

Berufliche Schule des Kreises Pinneberg in  
Elmshorn, Europaschule

Telefon: 04121-4728-0

Fax: 04121-4728-45

E-Mail: [info@bs-elmshorn.de](mailto:info@bs-elmshorn.de)

Web: [www.bs-elmshorn.de](http://www.bs-elmshorn.de)

Anschrift: Langelohle 4

25377 Elmshorn

### Aufgaben und Bildungsziel

Sie erwerben in der Beruflichen Schule Elmshorn Handlungskompetenzen, die Sie situationsspezifisch befähigen, sach- und fachgerecht sowie in gesellschaftlicher Verantwortung zu handeln.

### Unsere Philosophie:

Wir schaffen mit Ihnen Lernsituationen, die von betrieblichen Anforderungen ausgehen. Sie erleben eine konsequente Verbindung von Theorie und Praxis in Form einer Lernkooperation zwischen Berufsschule, Innung und überbetrieblicher Ausbildungsstätte. Unterrichtet werden Sie in der Beruflichen Schule Elmshorn von Studienrätin und Praxislehrern, die ihre Wurzeln ebenfalls im Bäckerhandwerk haben.

### Unterrichtsinhalte/Projektarbeit Bäckereifachverkäufer/in und Bäcker/in:

Die Ausbildung in beiden Berufen dauert in der Regel 3 Jahre und kann bei guten Leistungen um ein halbes Jahr verkürzt werden. Als Abiturient/in, Student/in sowie Quereinsteiger/in oder Umschüler/in steigen Sie normalerweise gleich im zweiten Lehrjahr ein.

### Bäcker/in

Zu Ihrem Unterricht gehören folgende Lernfelder: Herstellen von

- Weizenbrot und Weizenkleinbäckchen
- roggenhaltiges Brot und Kleingebäck
- Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot
- Feine Backwaren aus Teigen und Massen



Herstellen von Plundergebäcken



Brotbuffet



Weihnachtliche Verpackung



Plakatschrift

### Für den Verkauf und für die Produktion gilt gleichermaßen:

Begleitend zu Ihrem fachkundlichen Unterricht erweitern Sie Ihr Wissen im Fach Wirtschaft und Politik. Dabei stehen die wirtschaftlichen Zusammenhänge in einem Bäckereibetrieb ebenso im Vordergrund wie die Herausbildung von Handlungskompetenzen in Ihren Rollen als Staatsbürger/in, Verbraucher/in und Arbeitnehmer/in.

Als einen besonderen Schwerpunkt in allen Klassenstufen erlernen Sie bei uns das Gestalten von Werbemitteln und Dekorationen, u. a. im Fotostudio sowie am PC. Wir haben für Sie die entsprechenden Präsentationsmöglichkeiten sowie abwechslungsreiches Plakat- und Dekorationsmaterial.

Sie planen und führen regelmäßig und zunehmend selbstständig Verkaufs- und Marketingaktionen im Rahmen von Projektarbeiten durch.

- Torten, Desserts und Diätgebäcken
  - attraktiven Backwarensnacks und Partygebäcken
- In diese Lernfelder werden die Ernährungslehre und die fachbezogene Mathematik aktuell eingebunden. Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit werden in saisonaler Abhängigkeit Aktionswochen geplant, durchgeführt und gemeinsam reflektiert.

### Bäckereifachverkäufer/in

Sie erlernen bei uns

- Grundlegende Warenkunde einer Bäckerei/Konditorei mit Kundenberatung;
- Zeitgemäße Verkaufskunde mit Training am Übungstresen, auch in englischer Sprache;
- Ernährungslehre mit Kundenberatung;
- Moderne Erstellung von Werbe- und Präsentationsmitteln;
- Fachbezogene Mathematik.

### Bäckerwerker/in:

Die Berufliche Schule Elmshorn bietet Schülerinnen und Schülern, deren schulische Leistungen bisher schwach waren, die Möglichkeit, sich in der Berufsausbildung zum/zur Bäckerwerker/in zu qualifizieren.

Dieser Unterricht wird sehr individuell in kleinen Lerngruppen gestaltet. Die Lerninhalte orientieren sich hierbei an den Inhalten der Vollausbildung. Die Ausbildung zum/zur Bäckerwerker/in ist ein abgeschlossenes Berufsbild und tariflich abgesichert. Bei entsprechenden Leistungen kann im Anschluss an diese Ausbildung in das